



APETYCZNE PODLASIE

Elżbieta Przybysz

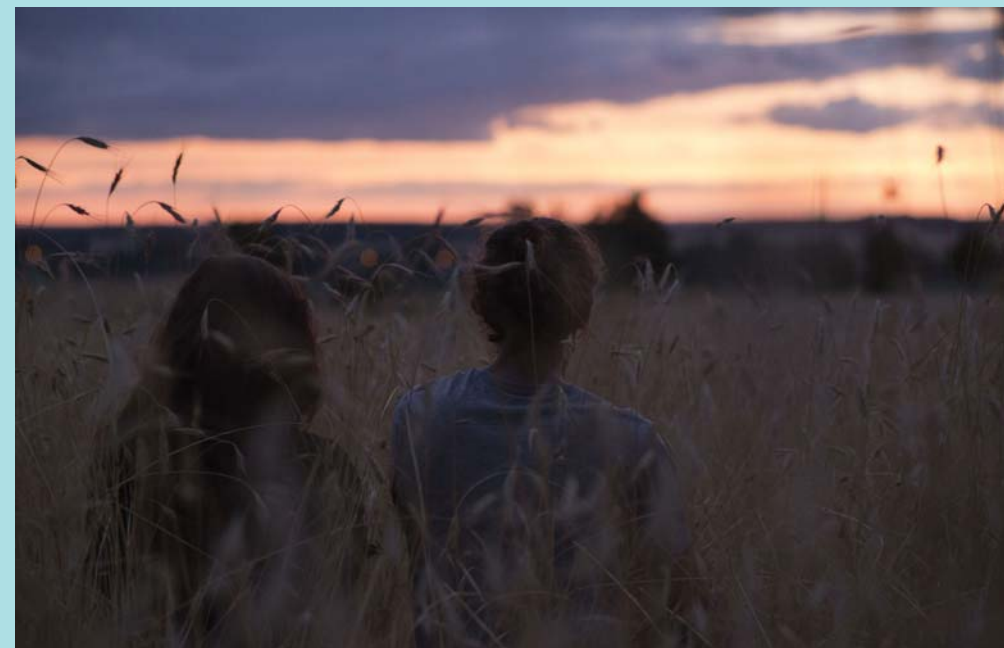
APETYCZNE PODLASIE

Elżbieta Przybysz



Elżbieta Przybysz, rodowita białostoczanka. Do Supraśla trafiła namówiona przez przyjaciółkę, i postanowiła tu właśnie poprowadzić własny biznes: restaurację "Spiżarnia Smaków". Restauracja działa od lipca 2014 roku i cieszy się niesłabnącą renomą zarówno wśród mieszkańców miasteczka, jak i bardzo licznie przybywających do Supraśla w sezonie letnim turystów. Elżbieta Przybysz uwielbia przeglądać stare przepisy, zbierać notatki, odtwarzać smaki. W jej "Spiżarni" zjeść można pysznie i typowo po podlasku: pyzy, tołkanicę, biały chłodnik, golonkę pieczoną w piecu, podlaskie cebularze, a do tego wspaniały, domowy chleb na zakwasie.

Jeśli uwiodły Cię te smaki, sięgnij po książkę "Apetyczne Podlasie" i zaproś je do swojego domu!



SPIS TREŚCI

Od Wydawcy 10

Pyzy podlaskie z mięsem 14

Smalec wieprzowy z jabłkiem 16

Smalec z białej fasoli ze świeżym tymiankiem 18

Pyzy podlaskie z zieloną soczewicą i leśnymi grzybami 20

Racuchy ziemniaczane - pampuchy 22

Babka ziemniaczana z wędzoną kielbasą i boczkiem 24

Zakwas z buraków i jabłek 26

Barszcz czysty z buraków na zakwasie 28

Tołkanica - podlaska babka ziemniaczana 30

Chałka z kruszonką 32

Cebularze białostockie - przedwojenne bułki z niebieskim makiem 34

Strucla z makiem 36

Młody ziemniak faszerowany twarogiem hajnowskim. 38

Racuchy na słodko z jabłkami 40

Podlaskie pierogi z marchewką 42

Knedle ze śliwką według przepisu Babci Asi 44

Chłodnik biały podlaski - smak dzieciństwa 46

Zakwas na żurek na żytnim zakwasie 48

Golonka wieprzowa pieczona w piwie i miodzie 50

Pierogi z pieczonymi burakami i serem wizańskim 52

Kiszona kapusta - jak u babci 54

Pieczone gołąbki z farszem ziemniaczanym 56

Leniwe z jagodami 58

Kapusta ze śliwką suszoną i leśnymi grzybami 60

Tatar ze śledzia 62

Żeberka wieprzowe pieczone z konfiturą śliwkowo - cebulową 64

Podlaska kiszka ziemniaczana 66

Pierogi drożdżowe pieczone 68

OD WYDAWCY

Apetyczne Podlasie to książka z przepisami kulinarnymi charakterystycznymi dla tego regionu. Ale użycie w tytule słowa "apetyczne" ma też w zamyśle szerszy kontekst - apetyczne, czyli takie, które ma się ochotę smakować. Chcemy sprawić, aby Czytelnik zapragnął nie tylko wypróbować przepisy kuchni podlaskiej, ale by nabrał ochoty na smakowanie samego Podlasia - regionu o wręcz nieograniczonych walorach turystycznych. Dlatego też, zanim pojawią się same przepisy, we wstępie znajdziecie Państwo słowa kilka o Puszczy Knyszyńskiej i jej skarbach.

Puszcza Knyszyńska. Do tego miejsca, jak do mało którego w naszym kraju, idealnie pasuje magicznie brzmiące określenie: Kraina Świętego Spokoju. Tu czas płynie wolniej. W wielu miejscach można odpocząć od dźwięków dzwoniącego telefonu – brak zasięgu telefonii komórkowej jest atrakcją tego miejsca. Puszcza Knyszyńska to detoks od trudów życia, szumu i hałasu wielkiego miasta. Puszcza Knyszyńska to mnogość atrakcji dla całej rodziny, dla wszystkich tych, którzy poszukują świętego spokoju, ale także dla pasjonatów historii, dziedzictwa kulturowego i sportu. Już krótki spacer licznymi szlakami turystycznymi daje możliwość zanurzenia się w magii tego regionu Podlasia. Dobrze oznakowane trasy pieszych wędrówek poprowadzą nas wśród bagien i łąk położonych w otulinie Puszczy Knyszyńskiej wprost na spotkanie z historią. Puszcza kryje w sobie groby powstańców listopadowych, styczniowych, żołnierzy wojen XX wieku. Puszcza to także wiele miejsc sakralnych związanych z trzema monoteistycznymi religiami. Gródek, Supraśl i Krynki, urocze miasteczka, oferują turystom liczne zabytki prezentujące



różnorodność religijną Podlasia. Wędrując przez puszczańskie miejscowości zwiedzimy jedyne w Polsce Muzeum Ikon, synagogę, czy tatarski meczet. Leśne ścieżki są doskonałym miejscem do jazdy konnej, jazdy na rowerze, na nartach biegówkach, czy po prostu spacerów. Spragnieni kontaktu z wodą mogą wypożyczyć kajaki i delektować się spokojem rzeki Sokołdy. Unikalny mikroklimat Puszczy Knyszyńskiej daje możliwość wyleczenia licznych schorzeń w sanatorium w Supraślu.

Wypoczynek w Puszczy Knyszyńskiej daje możliwość odkrycia miejsc związanych z historią Polski i różnorodnością religijną, oraz kulturową Podlasia. Tutaj od wieków mieszkali obok siebie katolicy, prawosławni, muzułmanie i Żydzi. Cerkiewne dzwony przeplatają się z katolickimi, a w muzułmańskie święta wierni wypełniają meczet w Kruszynianach. Po świecie żydowskim zostały synagogi i ich ruiny w Krynkach, dom rabina w Supraślu, oraz cmentarze w Gródku, Michałowie i Krynkach. Wędrując szlakami historycznymi Puszczy Knyszyńskiej trafimy do miejscowości Kopna Góra, w której znajduje się największy w kraju cmentarz powstańców listopadowych z 1830 r. Pasjonaci historii mogą wędrować Szlakiem Napoleońskim, Powstania Styczniowego, odnaleźć miejsca związane z Bitwą Niemeńską z 1920 r., czy z walkami z okresu II wojny światowej. Puszcza Knyszyńska kryje w sobie wiele opowieści z minionych wieków. To miejsce związane z licznymi legendami i ludowymi opowieściami.

Na pewno warto też zatrzymać się na dłużej w Supraślu. Grafik pobytu w tym uroczym miasteczku, o wielowiekowej historii, powinien zawierać: wizytę w Muzeum Ikon i monastyrze, sesję zdjęciową pod Pałacem Buchholzów, spacer ulicą 3 Maja i bulwarami nad rzeką Supraśl. Po pełnym wrażeń dniu



koniecznie należy wstąpić na pyszny, podlaski poczęstunek do Spizarni Smaków - restauracji prowadzonej przez autorkę tej książki.

Kolejnym ważnym punktem na mapie Puszczy Knyszyńskiej są Kryuki. Polscy królowie, w drodze z Krakowa do Wilna, zatrzymywali się tutaj na odpoczynek w nieistniejącym już dworze książęcym. W 1905 r., w wyniku strajków lokalnych robotników, powstała „Republika Kryńska”. Przed II wojną światową ponad 80 % mieszkańców Krynek stanowili Żydzi. Spacerując po Krynkach należy odwiedzić lokalne świątynie: prawosławną, katolicką i żydowską. Tutejsze rondo jest największym rondem na świecie, od którego odchodzi aż 12 ulic! Podobne rondo, ale młodsze, odnajdziemy jedynie w Paryżu.

Z Krynek warto udać się do Kruszynian – wsi nadanej Tatarom w 1679 r. przez króla Jana III Sobieskiego. Zwiedzając miejscowy meczet należy pamiętać o zdjęciu butów w przedsionku świątyni. Przewodnik po meczecie zaprasza na krótki wykład o historii tatarskiego osadnictwa na ziemiach polskich i filarach islamu. W bliskiej odległości od meczetu znajduje się mizar – muzułmański cmentarz, położony na niewielkim wzniesieniu wśród lasu. W Kruszynianach można także zwiedzić Centrum Edukacji i Kultury Tatarów Polskich z salą muzealną. Miejscem, które rozstawiło tę miejscowość, jest „Tatarska Jurta” oferująca specjalną kuchnię tatarską.

Będąc w Kruszynianach koniecznie trzeba udać się na pobliski Szlak Ekumeniczny zwieńczony Górą Ekumeniczną. Na górze znajdują się katolicki i prawosławny krzyż, oraz kamień z muzułmańskim

półksiężcem. Szlak ukazuje podlaską różnorodność religijną. Jego trasa przebiega leśnymi ścieżkami w pobliżu Zalewu Ożerańskiego. Spacer można odbyć pieszo lub wynajmując wóz konny.

W licznych wsiach i miasteczkach Puszczy Knyszyńskiej można zwiedzić cerkwie i prawosławne cmentarze. Warto zapukać do jednej z plebanii prawosławnych i poprosić o możliwość zapalenia świeczki w cerkwi. Uroczą cerkiew odnajdziemy w miejscowości Łażnie w pobliżu Supraśla. Wędrując szlakiem prawosławnych świątyń warto zajrzeć do Gródka, Samogrodu, Ostrowa Północnego, czy Jurowlan.

Zabytki Puszczy Knyszyńskiej to także kościoły katolickie: malowniczo położona parafia w Szudziałowie, czy w Czarnej Wsi Kościelnej.

A wracając do sedna, czyli kuchni podlaskiej, cóż... Bazuje ona na tym, co urodzi podlaska ziemia. W kuchni tej przez całe wieki mieszały się receptury żydowskie i tatarskie, a także białoruskie, ukraińskie i litewskie. Z mieszanek tej powstały potrawy proste, oparte na lokalnych produktach, aromatyczne, pachnące przyprawami i po prostu pyszne! Tylko na Podlasiu skosztować można potraw zupełnie nieznaną w innych częściach kraju, a których nazwy brzmią czasem nieco egzotycznie. Na Podlasiu koniecznie należy zjeść: babkę ziemniaczaną, tatarski pieriekaczewnik, pielmieni, pyzy, pampuchy. Popić domowym kompotem albo herbatą z aromatyczną miętą z ogrodu. Na deser koniecznie sękacz!



PYZY

podlaskie z mięsem



pyzy podlaskie z mięsem

ciasto

- 1 kg ziemniaków (ugotowanych i przestudzonych)
- 250 g mąki ziemniaczanej
- ½ łyżki soli

farsz

- 350g surowego mięsa (każdy gatunek mięsa można wykorzystać w pyzach: karkówkę wołową, łopatkę wieprzową, a nawet jagnięcinę)
- włoszczyzna
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 ziarna pieprzu czarnego
- 1 cebula
- 4 liście laurowe
- sól
- 1 łyżeczka majeranku
- natka pietruszki

Mięso gotujemy wraz z warzywami do miękkości. Studzimy, a następnie przepuszczamy wraz z warzywami przez maszynkę do mielenia mięsa na klasycznych oczkach. Następnie do farszu dodajemy posiekaną natkę pietruszki (5 gałązek), oraz 1 cebulę posiekaną w drobną kostkę i podsmażoną na złoty kolor. Jeżeli farsz jest zbyt suchy, dodajemy czysty wywar z gotującego się mięsa. Przyprawiamy odrobiną majeranku, solą i pieprzem do smaku. Dokładnie mieszamy. Formujemy kulki mięsne (20 g każda) i odstawiamy do lodówki.

Ziemniaki przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa na klasycznych oczkach i dodajemy pozostałe składniki. Dokładnie mieszamy. Ciasto powinno być gładkie. Z ciasta formujemy kulki po 110 g każda.

Łączymy ciasto z mięsem: w środek kulki z ciasta wkładamyulkę z mięsa, a następnie jeszcze przez chwilę "turlamy" ją w dłoniach, aż do uzyskania całkowitej gładkości.

Tak uformowane pyzy wrzucamy do gotującej się osolonej wody. Czas gotowania to około 15 minut. Ugotowane kulki możemy polać okrasą z cebuli, a nawet skwarkami wytopionego z boczku surowego lub wędzonego.

SMALEC

wieprzowy z jabłkiem



smalec wieprzowy z jabłkiem

- | | |
|-------|------------------------------|
| 300 g | boczku wędzonego |
| 600 g | śloniny |
| 2 | kwaśne jabłka (szara reneta) |
| 2 | cebule |
| 1 | łyżka majeranku |
| | sól i pieprz do smaku |

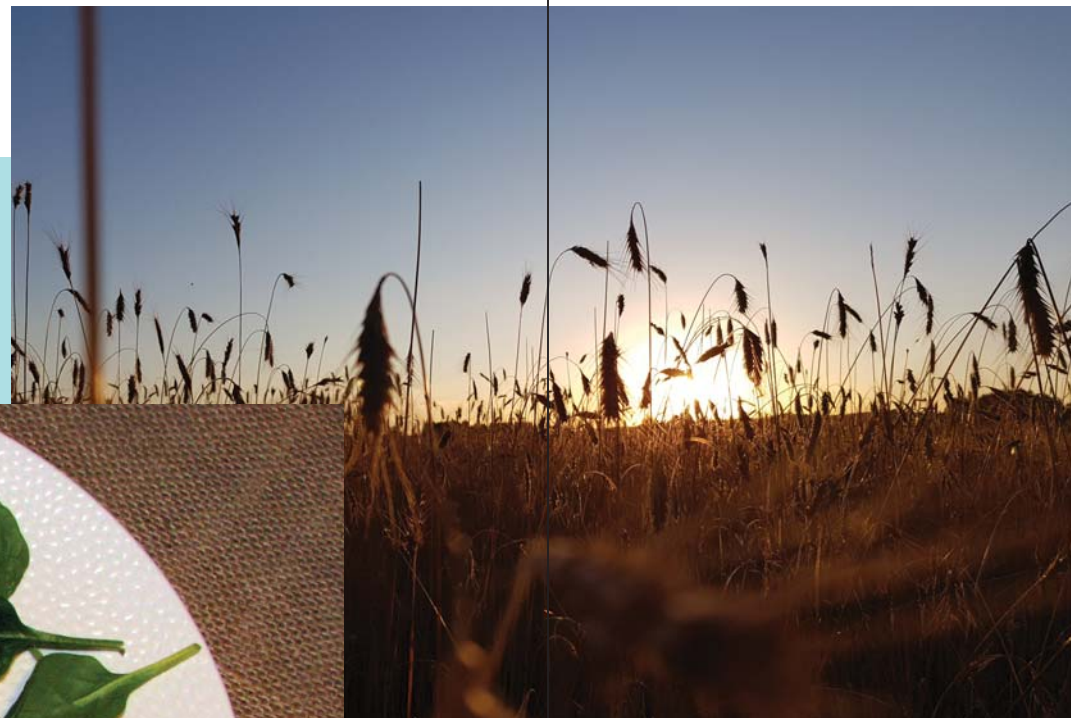
Śloninę (bez skóry) z boczkiem wędzonym przepuszczamy przez maszynkę do mięsa na klasycznych oczkach. Składniki wrzucamy do garnka z grubym dnem i wstawiamy do gotowania na małym ogniu. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju na złoty kolor. Jabłka obieramy ze skórki, oczyszczamy gniazda nasienne i przepuszczamy przez tarkę na grubych oczkach.

Gdy słonina i boczek wytopią się, dodajemy podsmażoną cebulę i dokładnie mieszamy wszystkie składniki. W kolejnym etapie dodajemy przetarte jabłko. Mieszamy i pilnujemy, żeby smalec nie przywarł do dna. Na koniec dodajemy majeranek, sól i pieprz do smaku. Proponuję odważnie przyprawić smalec, tak, by nasza przekąska miała „pazur”. Z garnka przelewamy nasz smalczyk w miseczkę i pozostawiamy do wystygnięcia. Następnie chowamy do lodówki.

Dodatki do smalcu: ogórek kiszony, marynowana cebula, marynowane grzyby.

SMALEC

z białej fasoli
ze świeżym tymiankiem



smalec z białej fasoli ze świeżym tymiankiem

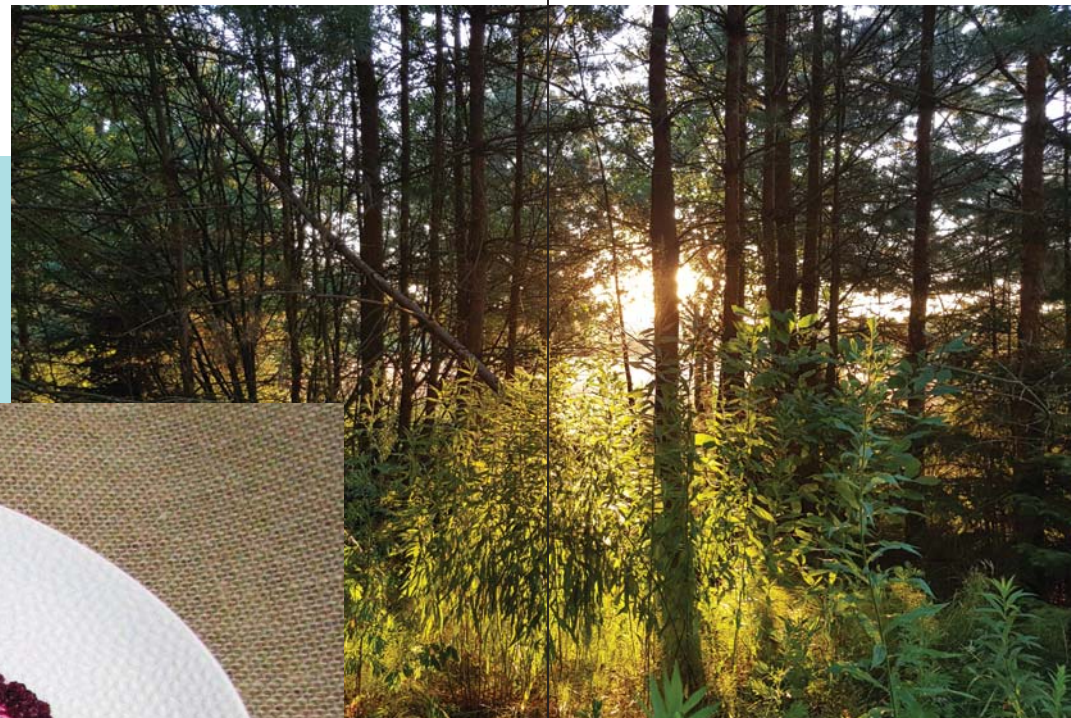
- 1 puszka białej fasoli
- 2 cebule białe lub 6 szalotek
- 5 suszonych śliwek
- 4 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 ziarna jałowca
- 4 goździki
- ½ łyżeczki majeranku
- 1 łyżka sosu sojowego
- 3 - 4 gałązki świeżego tymianku
- sól i pieprz do smaku

Cebulę siekamy w drobną kostkę, świeży tymianek obieramy z gałązek i siekamy. Na suchą i rozgrzaną patelnię wrzucamy tymianek - taki proces pozwoli wydobyć z zióła dużo aromatu. Po 5 minutach wlewamy olej i wrzucamy cebulę, ziarna jałowca, goździki, ziele angielskie, liście laurowe. Smażymy na małym ogniu do zarumienienia cebuli. Po usmażeniu usuwamy jałowiec, goździki, liść laurowy i ziele angielskie.

Do wysokiego naczynia wrzucamy składniki: majeranek, podsmażoną cebulę z tymiankiem, oraz śliwki suszone, które wcześniej kroimy w drobne paski. Wlewamy sos sojowy oraz dodajemy fasolę, którą wcześniej odciekamy z syropu. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Wszystko miksujemy na gładko. Powstały smalec przekładamy do glinianego naczynia i chowamy do lodówki.

PYZY

podlaskie z zieloną soczewicą
i leśnymi grzybami



pyzy podlaskie z zieloną
soczewicą i leśnymi grzybami

ciasto

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 250 g mąki ziemniaczanej
- ½ łyżki soli

farsz

- 350 g grzybów (prawdziwki lub borowiki)
- 250 g zielonej soczewicy
- 1 duża cebula
- 3 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżka majeranku
- 3 gałązki natki pietruszki
- 3 łyżki masła

Grzyby wrzucamy do małego rondelka, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i gotujemy na małym ogniu przez około 30 minut. Cebulę oraz przestudzone grzyby kroimy w drobną kostkę i podsmażamy z masłem na patelni aż do zarumienienia. Soczewicę gotujemy w wodzie z dodatkiem wywaru z grzybów. Delikatnie solimy. Pilnujemy, aby ziarna nam się nie rozgotowały. Przestudzone składniki łączymy ze sobą dokładnie mieszając. Usuujemy przyprawę: liście laurowe i ziarna ziela angielskiego. Następnie $\frac{3}{4}$ otrzymanego farszu delikatnie miksujemy lub mielimy w maszynce do mięsa, co pozwoli nam na uformowanie kulek do pyz. Dodajemy posiekaną drobno natkę pietruszki, sól, pieprz i majeranek. Formujemy kulki o wadze 20 g.

Ziemniaki przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa na klasycznych oczkach i dodajemy pozostałe składniki. Dokładnie mieszamy. Ciasto powinno być gładkie. Formujemy kulki o wadze 110 g.

Teraz łączymy ciasto z farszem. Do kulki z ciasta wkładamy w środek kulkę z soczewicą i w ten sposób zamykamy ją, a następnie jeszcze przez chwilę turlamy ją w dłoniach do uzyskania gładkości. Do gotującej się, osolonej wody wrzucamy pyzy. Czas gotowania to około 15 minut. Ugotowane pyzy możemy polać okrasą z cebuli :)

RACUCHY

ziemniaczane - pampuchy



racuchy ziemniaczane - pampuchy

250 g	gotowanych ziemniaków
200 g	oleju słonecznikowego
1	jajko
6 g	sol
7 g	świeżych drożdży
75 g	cieplej wody

Zaczyn: w miseczce łączymy drożdże z ciepłą wodą. Przykrywamy bawełnianą ścierką i odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia.

Do miski robota kuchennego wrzucamy mękę, ugotowane ziemniaki i jajko. Mieszymy aż do połączenia się wszystkich składników. Następnie wlewamy zaczyn. Mieszymy. Do masy dodajemy ostatnie składniki: olej i sól. Mieszymy przez około 5 minut.

Tak przygotowane ciasto wrzucamy do miski, przykrywamy bawełnianą ścierką i odstawiamy do wyrośnięcia. Bardzo ważne

jest, by miska stała w ciepłym miejscu. Drożdże nie tolerują chłodu i przeciągu.

Po wyrośnięciu musimy ciasto odgazować - silnie uderzyć w ciasto. Zostawiamy je jeszcze na kolejne 30 minut.

Teraz przyszedł czas na formowanie naszych racuchów.

Wyjmujemy ciasto na blat kuchenny, który wcześniej obsypujemy męką. Porcjujemy ciasto po 70 g i formujemy jak pączki. Uformowane pączki układamy na posypaną męką stolnicę i przykrywamy ścierką do wyrośnięcia. Czas wyrośnięcia to ok. 40 minut - muszą podwoić swoją wielkość.

Do garnka wlewamy olej i rozgrzewamy do temperatury 160°C. Racuchy delikatnie wrzucamy do gorącego oleju. Każdą stronę smażymy do momentu otrzymania brązowego koloru.

Pampuchy możemy podawać z sosem grzybowym lub kwaśną śmietaną. Są wspaniałym dodatkiem do mięsnych dań, ponieważ mogą doskonale zastąpić ziemniaki.

BABKA

ziemniaczana z wędzoną
kiełbasą i boczkiem



babka ziemniaczana
z wędzoną kiełbasą i boczkiem

3 kg	ziemniaków
4	duże cebule
500 ml	gorącego mleka
5	jajek
250 g	wędzonej kiełbasy
250 g	wędzonego boczku
1	plaska łyżka zielonego pieprzu
½	łyżki czarnego pieprzu
1 ½	łyżki soli

Boczek i kiełbasę kroimy w kostkę, wrzucamy na suchą patelnię i wytapiamy tłuszcz. Składniki przesypujemy do miski. Dwie cebule obieramy i kroimy w drobną kostkę, a następnie podsmażamy na niewielkiej ilości oleju na złoty kolor.

Obieramy ziemniaki i dwie cebule. Razem ścieramy na drobnych oczkach tarki. Cebula powoduje, że ziemniaki nie będą szybko ciemnieć. Do ziemniaczanej masy dodajemy podsmażoną kiełbasę, boczek, cebulę, oraz gorące mleko i wszystko dokładnie mieszamy. Następnie przyprawiamy solą i pieprzem. Na sam koniec dodajemy jajka, które wcześniej roztrzepujemy różgą.

Przygotowujemy blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wlewamy ziemniaczaną masę. Rozgrzewamy piekarnik do 185 C i pieczemy przez około 2 godziny.

Babkę ziemniaczaną podajemy z kwaśną śmietaną i kiszonym ogórkiem. Wspaniale smakuje podsmażona na patelni.

ZAKWAS

z buraków i jabłek



zakwas z buraków i jabłek

- 1 kg buraków (okrągłych)
- 2 jabłka
- 6 ząbków czosnku
- 5 liści laurowych
- 1 łyżeczka kolorowego lub czarnego pieprzu
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 1 płaska łyżka soli kamiennej niejodowanej
- 1 litr przegotowanej wody

Na początek przygotowujemy duży szklany słoik z pokrywką. Następnie zagotowujemy wodę i rozpuszczamy w niej sól. Zostawiamy do przestudzenia.

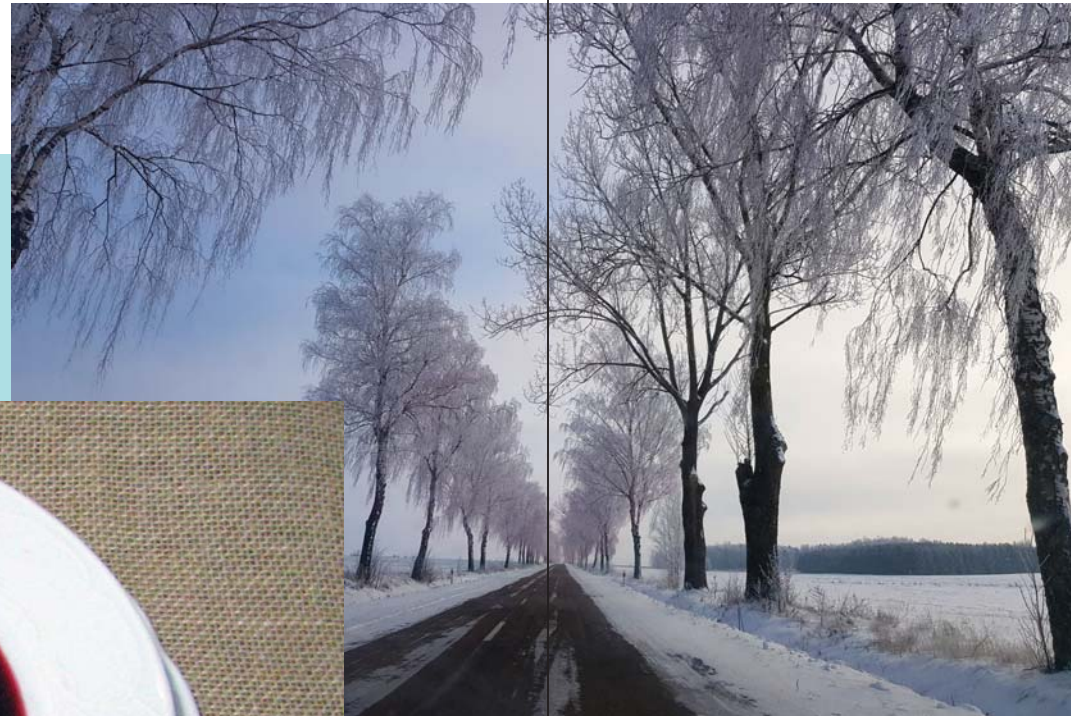
Obieramy buraki ze skórki i dzielimy na mniejsze ćwiartki. Jabłka myjemy i dzielimy w ósemki, usuwając gniazda nasienne. Nie obieramy ich ze skórki.

W słoiku naprzemiennie układamy ściśle buraki, jabłka oraz wszystkie przyprawy wymienione na początku. Zalewamy ostudzonym roztworem aż do całkowitego przykrycia wszystkich składników. Przykrywamy delikatnie słoik pokrywką i pozostawiamy na 5 - 10 dni w temperaturze pokojowej. Przez ten czas kontrolujemy zakwas i odgazowujemy go poprzez podniesienie na chwilę pokrywy ze słoika. Po 6 dniach zakwas powinien już nabrać swojej mocy. Będzie miał wyczuwalny kwaskowy smak i ciemnofioletowy kolor.

Gotowy zakwas możemy odcedzić ze wszystkich składników i przelać w mniejsze słoiki, a następnie wstawić do lodówki.

BARSZCZ

czysty z buraków na zakwasie



barszcz czysty z buraków na zakwasie

- 4 kg buraków okrągłych
- 3 białe cebule
- 1 seler
- 3 korzenie pietruszki
- 1 por
- 6 ząbków czosnku
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 6 liści laurowych
- 5 jabłek szara reneta
- garść suszonych prawdziwków lub borowików
- 1 szklanka zakwasu z buraków
- sól i pieprz
- cukier
- 5 goździków

2 kg buraków - każdy z osobna w łupinie zawijamy w folię aluminiową. Układamy na blaszkę i wkładamy do nagrzanego do 220°C piekarnika do momentu upieczenia. Do pieczonych buraków możemy wrzucić dwie cebule bez owijania w folię lub opalić je nad palnikiem. Następnie do małego garnuszka wrzucamy grzyby, ziele angielskie, liść laurowy i ½ cebuli - wszystko zalewamy gorącą wodą i gotujemy około 30 minut. Kolejnym krokiem jest przygotowanie dużego garnka, do którego wrzucamy drugą połowę buraków obranych ze skórki i pokrojonych w ćwiartki, oraz wszystkie warzywa i przyprawy bez soli i pieprzu. Zalewamy wodą tak, by wszystkie składniki były zakryte. Do gotujących warzyw dodajemy upieczone buraki, cebulę, oraz grzyby wraz z wywarem, w którym się gotowały. Zmniejszamy temperaturę. Kiedy warzywa będą już miękkie, dodajemy jabłka obrane ze skórki, pokrojone w ósemki i oczyszczone z gniazd nasiennych. Gotujemy jeszcze przez 30 minut na małym ogniu. Na koniec barszcz przykrywamy skórkami z obranych jabłek i pozostawiamy na całą noc. Z rana przelewamy barszcz przez sito. Warzywa wyrzucamy, a barszcz wstawiamy jeszcze na mały ogień. Przyprawiamy solą i pieprzem, oraz dodajemy zakwas z buraków. Możemy również dodać trochę cukru.

TOŁKANICA

- podlaska babka ziemniaczana



tołkanica - podlaska babka ziemniaczana

1 kg	ziemniaków
2	duże cebule
1	łyżka majeranku
100 ml	kwaśnej śmietany
5	ząbków czosnku
150 g	boczek wędzonego
	sól i pieprz

Ziemniaki obieramy i gotujemy do miękkości. W tym samym czasie kroimy cebulę w drobną kostkę i smażymy na oleju na rumiany kolor. W trakcie smażenia możemy dodać 4 liście laurowe oraz 6 ziaren ziela angielskiego. Po usmażeniu cebuli usuwamy przyprawy. Na drugiej patelni smażymy boczek, który wcześniej musimy pokroić w kostkę.

Ugotowane ziemniaki należy dokładnie odcedzić. Teraz musimy te gorące ziemniaki ubić tłuczkiem na gładką masę. Dodajemy podsmażoną cebulę, boczek, oraz śmietanę. Przez praskę przepuszczamy czosnek i wrzucamy do babki. Wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec przyprawiamy solą i pieprzem.

Do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia wkładamy masę ziemniaczaną, wyrównując wierzch babki i smarujemy odrobiną oleju. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 40 - 50 minut.

Tołkanicę podajemy z sosem grzybowym lub kwaśną śmietaną. Wspaniałym dodatkiem jest kwaszona kapusta lub ogórki.

CHAŁKA

z kruszonką



chałka z kruszonką

zaczyn

250 ml	ciepłego mleka
70 g	cukru
20 g	świeżych drożdży

ciasto

500 g	mąki pszennej typ 500
1	jajko
1	żółtko
60 g	masła 82%
5 g	sol

kruszonka

75 g	mąki
50 g	masła 82%
50 g	cukier biały

Przygotowujemy zaczyn. Łączymy wszystkie składniki i odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia drożdży.

W międzyczasie przygotowujemy kruszonkę. Wszystkie składniki - mąkę, masło i cukier biały należy dokładnie zagnieść. Można również użyć cukru brązowego. Kruszonkę chowamy do lodówki.

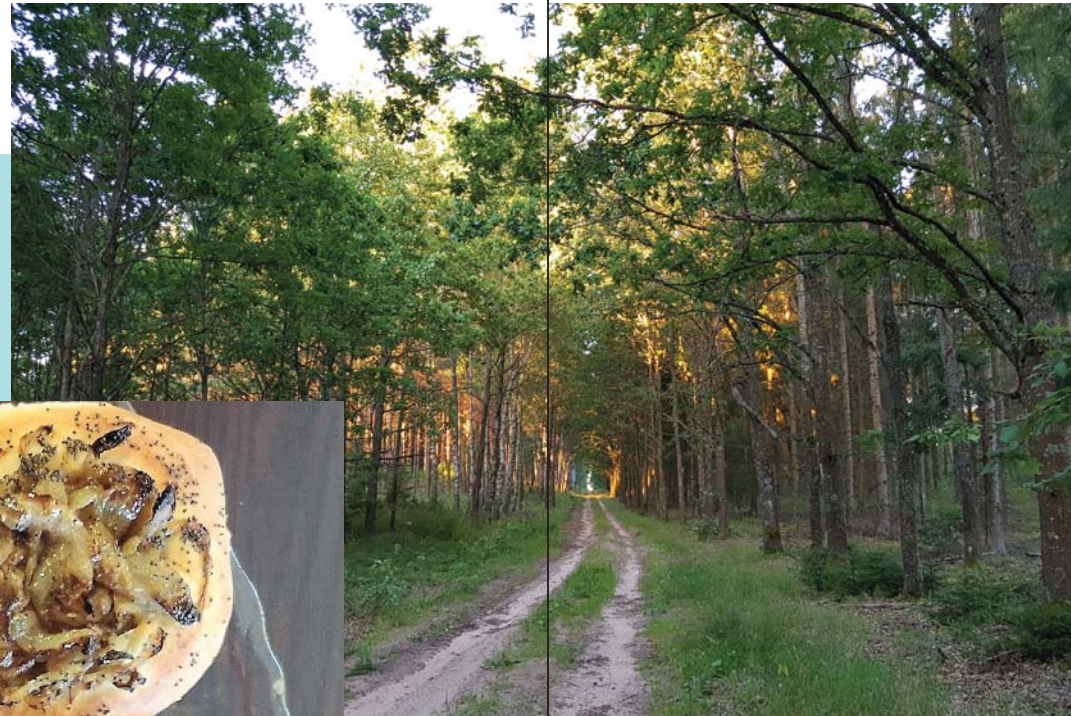
Czas na ciasto. Do miski robota wrzucamy mąkę, jajka - polecam najpierw je roztrzepać - i dokładnie mieszamy składniki. Dodajemy zaczyn i dalej mieszamy. Na koniec dodajemy rozpuszczone masło i sól, wszystko dokładnie mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia - do podwojenia objętości. Po 30 - 40 minutach wyrośnięte ciasto zagniatamy przez chwilę. Ciasto dzielimy na trzy równe części i formujemy 3 wałki o długości 40 cm. Przygotowujemy blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wałki spleatamy jak warkocz i układamy na blaszce. Smarujemy żółtkiem i obsypujemy kruszonką.

Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 20 - 30 minut.

Chałkę podajemy z mlekiem. Dodatkowo proponuje masło i ulubioną konfiturę.

CEBULARZE

białostockie - przedwojenne
bułki z niebieskim makiem



cebularze białostockie - przedwojenne bułki z niebieskim makiem

zaczyn

- 25 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 300 ml mleka
- 1 łyżeczka soli

ciasto

- 500 g mąki (pszenna typ 500)
- 3 łyżki stołowe oleju
- 1 łyżeczka soli
- zaczyn

dodatkowo

- mak niebieski
- 2 cebule

Pamiętajcie, że przy wszystkich wypiekach drożdżowych pomieszczenie, w którym pracujemy, powinno być ciepłe, a produkty powinny mieć temperaturę pokojową.

Na początek przygotowujemy zaczyn. Mleko powinno być delikatnie podgrzane. Wrzucamy wszystkie składniki zaczynu. Odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia.

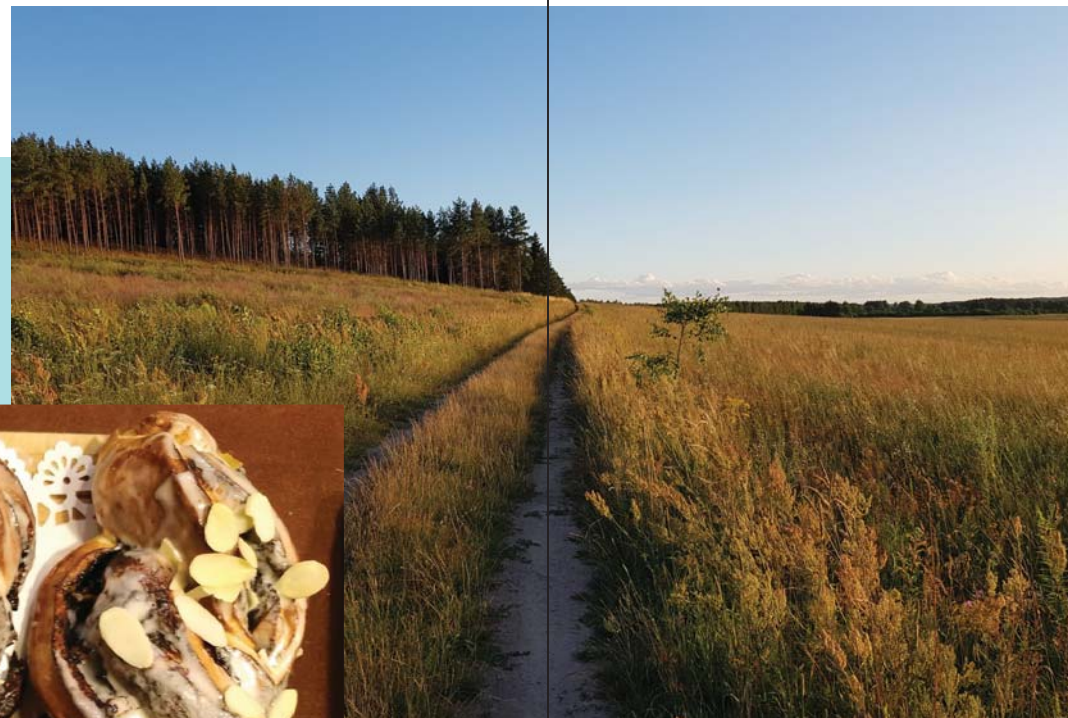
W tym czasie przygotowujemy cebulę. Kroimy ją w cienkie piórka i smażymy na oleju aż się zarumieni. Delikatnie solimy. Do cebuli możecie dodać czosnek. Odsączamy składniki z oleju i odstawiamy do wystygnięcia.

Do miski robota wrzucamy mąkę i zaczyn. Mieszymy. Ciasto powinno być dość sztywne. Następnie dodajemy olej i sól i dokładnie mieszamy przez około 10 minut. Odstawiamy ciasto do wyrośnięcia, może to potrwać nawet do godziny.

Czas na formowanie bułek. Dzielimy ciasto po 85 g. Turlamy każdą kulkę i układamy na papierze do pieczenia aż do wyrośnięcia, na około 30 minut. Następnie rozplaszczamy każdą kulkę tworząc w niej zagłębienie. Do każdego zagłębienia wkładamy podsmażoną cebulę. Pędzelkiem z wodą smarujemy każdego cebularza i obsypujemy makiem. Pieczemy w temperaturze 250°C przez 8-10 minut. Cebularze powinny pięknie się zarumienić.

STRUCLA

z makiem



strucla z makiem

zaczyn

300 ml	ciepłego mleka
10 g	cukru
25 g	świeżych drożdży

ciasto

750 g	mąki pszennej typ 500
	jajka
80 g	cukru białego
100 g	masła 82%
5 g	sol

dodatki

mak z bakaliami
skórka pomarańczy
lukier na bazie śmietanki 30% i cukru pudru

Przygotowujemy zaczyn. Łączymy wszystkie składniki i odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia drożdży.

Do miski robota wrzucamy mękę, cukier, jajka - polecam je przedtem roztrzepać - i mieszamy wszystkie składniki. Dodajemy zaczyn i dalej mieszamy. Na koniec dodajemy rozpuszczone masło i sól, wszystko dokładnie mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia - do podwojenia objętości. Po 30-40 minutach wyrośnięte ciasto zagniatamy przez chwilę.

Oprószamy blat mąką. Ciasto dzielimy na trzy równe części i formujemy trzy kule. Każdą z nich wałkujemy w kształt prostokąta / 20x30cm /. Połowę smarujemy masą makową i zwijamy w roladę wzdłuż dłuższego boku, zaczynając od strony z nałożoną masą. Następnie dzielimy ją - przekrajając nożem na dwie równe części. Splatamy naprzemiennie i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostawiamy struclę w ciepłym miejscu na około 20-30 minut. Smarujemy żółtkiem i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 170°C na 20 minut.

Przygotowujemy lukier: 125 g cukru pudru / 1 łyżka śmietanki 36 % / 1 łyżka soku z cytryny /

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy aż do uzyskania gładkiej i jednolitej konsystencji.

Struclę lukrujemy i obsypujemy skórką pomarańczy.

MŁODY

ziemniak faszerowany twarogiem hajnowskim



młody ziemniak faszerowany twarogiem hajnowskim

- 5 młodych ziemniaków
- 300 g twarogu półtłustego hajnowskiego
- 6 rzodkiewek
- garść kopru
- 1 długi ogórek
- 4 ząbki czosnku
- 1 śmietana gęsta 18% - 250 g
- sól i pieprz czarny do smaku
- pęczek szczypiorku

Ziemniaki dokładnie myjemy i wkładamy do brytfanki. Nacieramy oliwą i posypujemy mieszanką przypraw i ziół po ½ łyżeczki każdego: sól, pieprz czarny, papryka słodka, zioła prowansalskie, majeranek. Pyry pieczemy około 1 h w temperaturze 160°C.

Teraz czas na przygotowanie twarogu. Moim ulubionym serem do młodego ziemniaka jest twaróg hajnowski. Ma idealną konsystencję, oraz smak.

Do pojemnika wkładamy twaróg, oraz ząbki czosnku przepuszczone przez praskę. Następnie myjemy rzodkiewkę i ogórek i ścieramy je na tarce o grubych oczkach. Dodajemy do sera. Ostatnim składnikiem będzie śmietana. Mieszmamy wszystko dokładnie. Teraz czas na przyprawę: sól i pieprz.

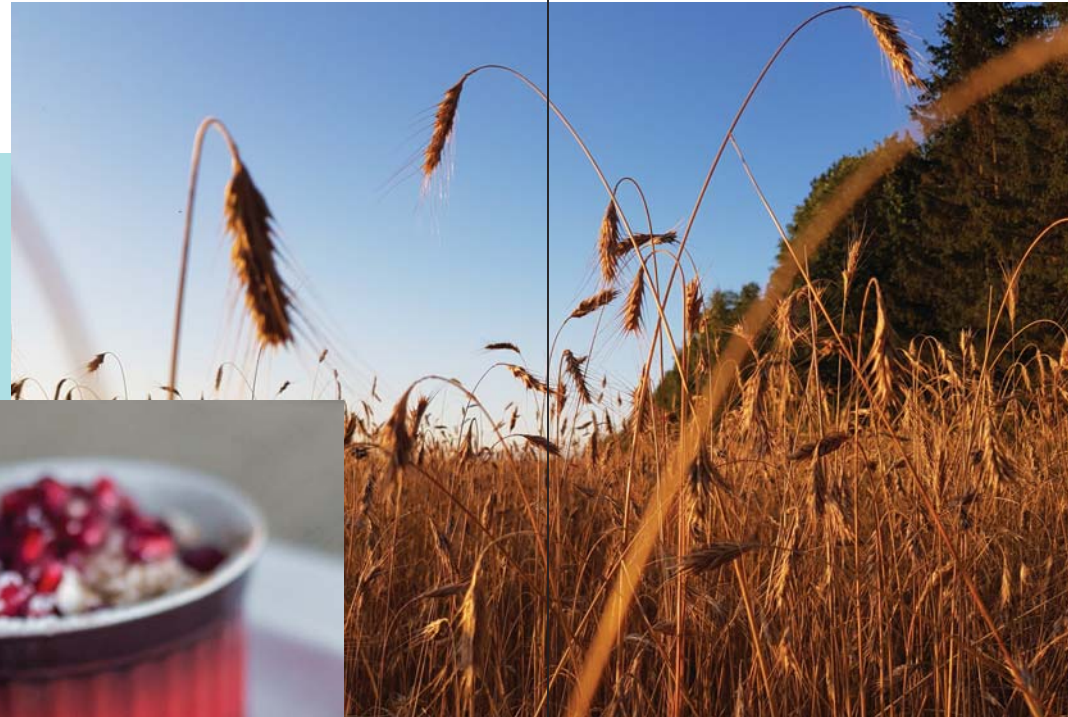
Moja dodatkowa sugestia to warto po przyprawieniu twarogu odstawić go na pół godziny do lodówki. To czas na połączenie się wszystkich składników. Spróbuj go ponownie, jeśli będzie taka potrzeba to przypraw go solą i pieprzem. Twaróg powinien mieć tzw. „pazura” - musi być wyrazisty.

Upieczone ziemniaki w ziołach przekrajamy na pół i nakładamy na każdą połówkę nasz twaróg. Obsypujemy szczypiorkiem.

Czy młody ziemniak jest smaczny? Jest bardzo smaczny i tylko wczesną wiosną tak wspaniale smakuje.

RACUCHY

na słodko z jabłkami



racuchy na słodko z jabłkami

250 g	mąki pszennej typ 500
200 ml	ciepłego mleka
2	jajka
2	łyżeczki cukru wanilinowego
1	łyżeczka proszku do pieczenia
2	jabłka - szara reneta lub antonówka
1	łyżka cukru pudru
¼	łyżeczki cynamonu

Zaczyn: w miseczce łączymy drożdże z ciepłą wodą. Przykrywamy bawełnianą ściereczką i odstawiamy na 20 minut do momentu wyrośnięcia.

Do miski robota kuchennego wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder i cukier wanilinowy i mieszamy drewnianą łyżką wszystkie składniki. Następnie różgą delikatnie roztrzepujemy jajka i wlewamy do miski robota, wraz z ciepłym mlekiem. Miksujemy na małych obrotach przez około 10 minut, tak, by powstała jednolita masa.

Obieramy jabłka ze skórki i oczyszczamy z gniazd nasiennych. Kroimy owoce w drobną kostkę i obsypujemy cynamonem. Dodajemy do ciasta i dokładnie mieszamy drewnianą łyżką.

Nalewamy na patelnię minimalną ilość oleju i smażymy placki z obu stron do uzyskania brązowego koloru.

Posypujemy racuchy cukrem pudrem lub polewamy syropem klonowym.

PODLASKIE

pierogi z marchewką



Podlaskie pierogi z marchewką

ciasto

- 300 g mąki typ 500
- 150 g gorącej wody
- 1 łyżka soli

farsz

- 400 g marchewki
- 2 cebule
- 30 g masła
- sól i pieprz do smaku

Marchewki obieramy i wkładamy do garnka z wodą; gotujemy około 30 minut. Ważne, by nasze marchewki były al dente i dobrze wystudzone. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę. Na patelni rozpuszczamy 30 g masła i podsmażamy cebulę na rumiany kolor. Marchew ścieramy na tarce o grubych oczkach i dodajemy podsmażoną cebulę. Mieszmą i przyprawiamy solą i pieprzem.

Czas na przygotowanie ciasta pierogowego. Ja korzystam z przepisu, który przekazała mi moja babcia. Ciasto składa się tylko z trzech składników, które powodują, że jest ono elastyczne, delikatne i bardzo szybko się wałkuje. Do misy miksera wsypuję mąkę, dodaję sól i zalewam wszystko wrzącą wodą. Ta kolejność łączenia składników jest bardzo istotna. Mieszmą ciasto przez około 10 minut - musi być dobrze wyrobione.

Błat obsypuję mąką i bardzo cienko wałkuję ciasto. Wycinam kółka i wkładam farsz do środka. Do garnka z wrzącą i osoloną wodą wrzucam pierogi. Czas gotowania to około 6-10 minut.

Pierogi z marchewką podaję z okrasą z cebuli.

KNEDLE

ze śliwką według
przepisu Babci Asi



knedle ze śliwką według przepisu Babci Asi

ciasto

- 700 g ugotowanych i schłodzonych ziemniaków
- 250 g pszennej mąki typ 500
- 1 jajko
- 5 g soli
- 1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej

nadzienie

- 450 g śliwki węgierki
- 1 płaska łyżeczka cynamonu

Ziemniaki przepuszczamy przez maszynkę do mielenia o klasycznych oczkach, a następnie wykładamy je na blat posypany mąką. Dodajemy pozostałe składniki: mąkę pszenną i ziemniaczaną, jajko. Łączymy je ze sobą zagniatając ciasto (* ciasto ziemniaczane nie może długo leżeć). Ciasto dzielimy na kulki po 100 g każda. W środku układamy umyte, osuszone i pozbawione pestek śliwki, po jednej śliwce na kulkę ciasta. Brzeg dobrze zlepiamy i w dłoniach formujemy zgrabną kulkę.

Nastawiamy w dużym garnku wodę z 1 płaską łyżką soli. Knedle ziemniaczane delikatnie zanurzamy w gotującej się wodzie i delikatnie mieszamy. Po wypłynięciu klusek na wierzch odczekujemy 5 minut i za pomocą dużej cedzakowej łyżki wyciągamy wszystkie knedle i układamy je na talerzu.

Na koniec przygotowujemy polewę składającą się z kwaśnej i gęstej śmietany 18%, cukru białego i odrobiny cynamonu. Łączymy wszystkie składniki i polewamy nimi knedle ziemniaczane. Pychotka.

CHŁODNIK

biały podlaski
- smak dzieciństwa



chłodnik biały podlaski - smak dzieciństwa

300 g	z zielonego ogórka
180 g	rzodkiewki
1	duża czerwona cebula
	pęczek kopru
380 g	gęstej śmietany lub jogurtu
2	kubki zsiadłego mleka - każdy po 380 g
1	łyżka soli
30 g	octu winnego białego
50 g	cukru brązowego

Wszystkie warzywa myjemy i przepuszczamy przez grube oczka w tarce. Następnie dodajemy pozostałe składniki i dokładnie mieszamy. Odstawiamy do lodówki.

Chłodnik podajemy z gotowanymi ziemniakami, które posypujemy dużą ilością kopru i polewamy skwarkami. Pychotka.

ZAKWAS

na żurek na żytnim zakwasie



zakwas na żurek na żytnim zakwasie

- | | |
|--------|--|
| 100 g | zakwasu żytniego |
| 50 g | mąki żytniej typ 2000 |
| 5 | ząbków czosnku |
| 1 | łyżeczka pieprzu czarnego |
| 4 | liście laurowe |
| 550 ml | letniej wody |
| 2 | kromki suchego żytniego chleba
- najlepiej własnego wypieku |

Przygotowujemy duży szklany słoik z pokrywką. Następnie zagotowujemy wodę i zostawiamy do przestudzenia.

Do tego zakwasu będziemy potrzebowali zakwasu żytniego. Dla osób, które pieką chleb nie będzie to żaden problem. Jeśli nie mamy jednak takiego zakwasu, to możemy pominąć tę pozycję. Wtedy zakwas będzie delikatniejszy.

Do słoika wkładamy wszystkie składniki i zalewamy ostudzoną wodą. Dokładnie mieszamy. Przykrywamy pokrywką i naczynie pozostawiamy w ciepłym miejscu na 10 godzin. Następnie odgazowujemy nasz zakwas podnosząc pokrywkę od słoika. Po tym zabiegu chowamy zakwas do lodówki.

Do gotowania żurku wykorzystujemy zakwas ze wszystkimi składnikami, które były w wielkim słoju. Jest wtedy naprawdę przepyszny.

GOŁONKA

wieprzowa pieczona
w piwie i miodzie



golonka wieprzowa pieczona w piwie i miodzie

składniki

1 golonka tylna wieprzowa

solanka do golonki

3 l wody
140 g soli jodowanej
2 łyżki majeranku
2 łyżki lubczyku
10 ziaren ziela angielskiego
5 liści laurowych
1 łyżeczka pieprzu w ziarnach
1 główka czosnku
3 cebule
3 marchewki
1 seler

Do przygotowanej solanki wrzucamy golonkę. Tak peklujemy mięso przez pełne dwie doby. Aby mięso było kruche, soczyste i niezwykle aromatyczne, musi być świeże i wymoczone w solance.

Następnie golonkę gotujemy w wywarze na małym ogniu przez około 2-3 godziny. Wywar składa się pół na pół z solanki i wody. Mięso musi być miękkie. To długi czas gotowania, ale wierzcie mi - naprawdę warto! Przestudzone mięso polewamy piwem i miodem i pieczemy w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 30 - 40 minut. Skórka golonki musi być zarumieniona i chrupiąca.

Dodatki: ziemniaki opiekane, ogórki kiszone, musztarda i chrzan.

PIEROGI

z pieczonymi burakami
i serem wizańskim



pierogi z pieczonymi burakami i serem wizańskim

ciasto

300 g mąki typ 500
150 g gorącej wody
1 łyżka soli

farsz

400 g buraków okrągłych
120 g sera wizańskiego lub korycińskiego
sól i pieprz do smaku
2 zębki czosnku

Do pierogów proponuję buraki okrągłe, które zawijam w folię do pieczenia i wrzucam do rozgrzanego piekarnika (200°C - 40 min). Kiedy nasze czerwone kule będą już miękkie, zdejmuję z nich skórkę i ścieram na tarce o grubych oczkach. To samo robię z serem. Następnie łączę wszystkie składniki, dodaję czosnek przepuszczony przez praskę. Na koniec sól i pieprz. Można też dodać odrobinę kolendry w proszku, która fajnie podkreśli smak naszego farszu.

Teraz przygotowujemy ciasto na pierogi. Trzy składniki, które powodują, że ciasto jest elastyczne, delikatne i bardzo szybko się wałkuje: do miski miksera wsypuję mąkę, dodaję sól i zalewam wrzącą wodą. Ta kolejność łączenia składników jest bardzo istotna. Mieszam ciasto przez około 10 minut - musi być dobrze wyrobione.

Błat obsypuję mąką i bardzo cienko wałkuję ciasto. Wycinam kółka i wkładam farsz do środka. Pierogi wrzucam do garnka z wrzącą i osoloną wodą. Czas gotowania to około 6-10 minut.

Pierogi z burakami podaję z okrasą z cebuli lub masłem.

KISZONA

kapusta - jak u babci



kiszona kapusta - jak u babci

- 2 białe kapusty
- 3 marchewki
- 5 litrów wody
- 250 g soli kamiennej

Na początku przygotowujemy roztwór. Do pojemnika z przegotowaną zimną wodą dodajemy sól kamienną i dokładnie mieszamy.

Kapustę szatkujemy. Marchewkę przepuszczamy przez grube oczka tarki. Do dużego pojemnika wkładamy kapustę naprzemiennie z marchewką i zalewamy wszystko roztworem solnym. Pozostawiamy na 10 - 15 minut.

Następnie wyciągamy kapustę, delikatnie odsączamy ją z roztworu i wkładamy do czystego pojemnika. Ważne jest, by kapustę jeszcze uciskać. Możemy zrobić to ręcznie lub przy pomocy tłuczka do ziemniaków. Tak przygotowaną kapustę chowamy do lodówki - pojemnik czy słoik możemy przykryć bawełnianą szmatką - i pozostawiamy na 5 tygodni.

PIECZONE

gołąbki z farszem ziemniaczanym



pieczone gołąbki z farszem ziemniaczanym

- 1 główka kapusty białej
- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule białe
- 2 jajka
- 1 łyżka lubczyku
- sól i pieprz do smaku
- 4 ząbki czosnku
- masło do smażenia

Kapustę odparzamy i usuwamy głąb oraz grube nerwy liścia. Wodę z gotującej się kapusty odstawiamy do wystudzenia. Cebulę i czosnek obieramy i kroimy w drobną kostkę. Następnie rozgrzewamy patelnię, rozpuszczamy masło i smażymy oba składniki na złoty kolor. Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o grubszych oczkach. Możemy dodać jedną główkę cebuli, która zatrzyma proces zmiany koloru ziemniaka. Dokładnie wyciskamy masę ziemniaczaną z nadmiaru soku, który powstał w trakcie ścierania. W dużym pojemniku łączymy starte ziemniaki oraz podsmażoną cebulę i czosnek. Przyprawiamy lubczykiem, solą, pieprzem czarnym, oraz jajkami. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Farsz nakładamy na liściach kapusty i zwijamy gołąbki, które ściśle układamy w blaszce do pieczenia wyłożonej na spodzie liśćmi kapusty. Następnie dodajemy kilka liści laurowych, ziele angielskie, marchew pokrojoną w talarki, oraz cebulę pokrojoną w piórka.

Gołąbki zalewamy wodą z gotującej się kapusty, którą wcześniej przyprawiamy solą i pieprzem. Na samą górę układamy kilka liści kapusty, które zabezpieczą gołąbki przed spieczaniem. Blaszke wstawiamy do piekarnika. Pieczemy w temperaturze 180°C przez 35 minut.

Gołąbki podajemy z sosem grzybowym lub pomidorowym.

LENIWE

z jagodami



leniwe z jagodami

400 g	sera twarogowego - na przykład hajnowskiego
150 g	jagód
1	jajko
370 g	mąki pszennej
120 g	mąki ziemniaczanej
5 g	sol

Ser mielimy przez maszynkę na klasycznych oczkach. Umyte i osuszone jagody miksujemy blenderem na gładką masę. Oddzielamy białka od żółtek. Ser mieszamy z jagodami i żółtkami, natomiast białka ubijamy na sztywną pianę z dodatkiem soli. Dodajemy je do masy serowo - jagodowej i delikatnie mieszamy. Następnie dodajemy mękę ziemniaczaną. Mieszamy. Teraz stopniowo dodajemy mękę pszenną i zagniatamy na gładkie i elastyczne ciasto. Mąki dodajemy tyle, by uzyskać zwięzłe ciasto.

Z ciasta formujemy wałki o grubości 2 cm. Kroimy je na ukośne kluski. Zagotowujemy wodę z solą. Wkładamy pierogi leniwe partiami i gotujemy około 2-5 minut od wypłynięcia.

Podajemy ze słodką śmietaną i jagodami.

KAPUSTA

ze śliwką suszoną
i leśnymi grzybami



kapusta ze śliwką suszoną i leśnymi grzybami

- 1 kg kapusty kiszonej - przepis na kapustę znajduje się w tej książce
- 50 g suszonych grzybów leśnych
- 25 sztuk suszonych śliwek
- 2 duże cebule
- 4 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 1 płaska łyżka majeranku
- sól i pieprz czarny do smaku

Grzyby moczymy w zimnej wodzie około 2 godzin. Następnie przekładamy je do garnuszka wraz z wodą z moczenia i dodajemy przyprawy: 3 ziarna ziela angielskiego, 2 liście laurowe i cebulę obraną i pokrojoną w ćwiartki. Wszystko to gotujemy na małym ogniu około 1 godziny. Cebulę siekamy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni na złoty kolor.

Kapustę odciskamy i siekamy na mniejsze części. Jeśli jest bardzo kwaśna to należy ją przepłukać. Wrzucamy do garnka i zalewamy 250 ml wody wraz z przyprawami: ziarnami ziela angielskiego, liśćmi laurowymi, oraz podsmażoną cebulą. Wszystko razem gotujemy na małym ogniu. Grzyby oraz suszone śliwki siekamy i wrzucamy do kapusty. Dokładnie mieszamy i pilnujemy, żeby kapusta nie przywarła do dna garnka. Wywar z gotujących się leśnych grzybów wlewamy do kapusty. Mieszamy często. Po 2 godzinach przyprawiamy solą i pieprzem i dodajemy majeranek.

Najlepszy smak danie to będzie miało na następny dzień, kiedy wszystkie składniki bardzo dobrze się połączą

Kapustę podajemy z pajdą chleba własnego wypieku, albo z opiekаныmi ziemniakami.

TATAR

ze śledzia



tatar ze śledzia

- 5 marynowanych filetów śledziowych
- 1 cytryna
- 2 małe cebule
- 3 ogórki konserwowe
- 2 jabłka
- 1 ½ łyżki musztardy francuskiej
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka płynnego miodu
- sól i pieprz do smaku

Śledzie kroimy w małą kostkę. Skrapiamy sokiem wyciśniętym z połówki cytryny. Dokładnie mieszamy i odstawiamy do lodówki na 20-30 minut.

Cebulę obieramy i siekamy w drobną kostkę. Wkładamy do większej miski. Ogórki i umyte jabłko (nie obieramy go ze skóry) kroimy w niewielką kostkę i dodajemy do cebuli, mieszamy. Śledzie przekładamy do miski z cebulą, ogórkiem i jabłkiem, a następnie dodajemy musztardę, olej i miód i wszystko razem mieszamy. Na koniec przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.

ŻEBERKA

wieprzowe pieczone
z konfiturą śliwkowo - cebulową



żeberka wieprzowe pieczone
z konfiturą śliwkowo - cebulową

składniki

2 paski żeberek
wieprzowych

składniki na konfiturę z czerwonej cebuli ze śliwkami

1 kg czerwonej cebuli
700 g suszonej śliwki
½ szklanki czerwonego
wina półslodkiego
3 łyżki cukru
brązowego
2 łyżki miodu
½ litra wywaru
warzywnego
lub mięsnego
sól i pieprz do smaku

solanka do żeberek

3 l wody
140 g soli jodowanej
2 łyżki majeranku
2 łyżki lubczyku
10 ziaren ziela
angielskiego
5 liści lauowych
1 łyżeczka pieprzu
w ziarnach
1 główka czosnku
3 cebule
3 marchewki
1 seler

Do przygotowanej solanki wrzucamy żeberka. Tak peklujemy mięso przez pełne dwie doby. Następnie mięso gotujemy na małym ogniu w wywarze składającym się w połowie z solanki i w połowie z wody przez około 2 godziny. Mięso musi być miękkie. Żeberka studzimy i dzielimy na porcje, po 200 g każda.

Czas na konfiturę. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Śliwkę siekamy w drobne paski. Do garnka z grubym dnem wrzucamy posiekaną cebulę i zalewamy ją czystym wywarem z gotujących się żeberek. Dusimy na małym ogniu przez około 2-3 godziny. Następnie dodajemy śliwkę, cukier i miód. Dokładnie mieszamy i gotujemy przez kolejną godzinę. Na koniec wlewamy wino i przyprawiamy solą i pieprzem zostawiając konfiturę na ogniu przez około 40 minut.

Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Na blaszce układamy podzielone na porcje żeberka, które przykrywamy konfiturą i wstawiamy do piekarnika na 20-30 minut.

Podajemy żeberka z opiekаныmi ziemniakami z dodatkiem pieczonego jabłka lub musem z buraka.

PODLASKA

kiszka ziemniaczana



Podlaska kiszka ziemniaczana

- | | |
|-------|---------------------------------|
| 3 kg | ziemniaków |
| 300 g | wędzonego boczku |
| 300 g | wędzonej kiełbasy |
| 3 | cebule |
| 4 m | oczyszczonych wieprzowych jelit |
| | sól i pieprz czarny do smaku |

Jelita płuczemy z soli i moczymy w zimnej wodzie przez około 2 godziny. Boczek i kiełbasę kroimy w kostkę i odsmażamy na patelni. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni z odrobiną oleju na złoty kolor.

Ziemniaki ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Do masy ziemniaczanej dodajemy podsmażoną kiełbasę, boczek i cebulę i wszystko dokładnie mieszamy. Przyprawiamy solą i pieprzem.

Oczyszczone jelita dzielimy na kawałki o długości 30-40 cm. Z jednej strony wiążemy je na supełek. Z drugiej strony za pomocą lejki napełniamy jelita masą ziemniaczaną aż do jednej trzeciej ich długości. Każdą napełnioną kiskę zawiązujemy na końcu. Kiskę układamy jedną przy drugiej w brytfance. Nie ściskamy jej mocno. Do naczynia wlewamy odrobinę wody i wstawiamy do nagrzanego do 160 stopni piekarnika. Po 20 minutach za pomocą wykałaczki przekłuwamy kiskę w kilku miejscach.

Podlaską kiskę pieczemy około 2 godzin - do momentu zarumienienia.

Podajemy ją ze szklanką zimnego mleka, oraz kwaśną śmietaną.

PIEROGI

drożdżowe pieczone



pierogi drożdżowe pieczone

zaczyn

250 ml	letniego mleka
1	łyżeczka cukru
30 g	świeżych drożdży

ciasto

500 g	mąki typ 500
1	całe jajko + żółtko
40 ml	oleju
1 ½	łyżeczki soli

Przygotowujemy zaczyn. Mleko, cukier i świeże drożdże łączymy ze sobą i odstawiamy w ciepłe miejsce na 20-30 minut, aż do wyrośnięcia.

Do misy robota wysypujemy mąkę, jajka - najlepiej roztrzepane - oraz wyrośnięty zaczyn i mieszamy wszystko przez około 6 minut. Na koniec dodajemy olej i sól i mieszamy kolejne 6 minut. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia na 40 minut - musi podwoić swoją objętość. Ciasto musimy odgazować, uderzając delikatnie masę. Pozostawiamy je następnie na kolejne 20 minut do wyrośnięcia.

Ciasto cienko wałkujemy. Wycinamy większe kółka. Farsz do pierogów może być mięsny lub z soczewicą i grzybami. Proponuję też farsz z kaszanki i jabłka. Przed pieczeniem pierożki smarujemy jajkiem i posypujemy makiem lub czarnuszką. Pieczemy 20 minut w piecu nagrzanym do 170°C.

NOTATKI

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

NOTATKI

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

Tekst Elżbieta Przybysz

Korekta Małgorzata Suchcicka

Zdjęcia Olga Cieślar

Wydawca 

Projekt, skład, wyk. 



 apetycznepodlasie.pl

 apetycznepodlasie.pl

 apetycznepodlasie.pl

Książka "Apetyczne Podlasie"
powstała w ramach projektu apetycznepodlasie.pl

ISBN 978-83-96365



Projekt sfinansowany ze środków Programu Fundusz Inicjatyw Obywatelskich NOWEFIO na lata 2021 - 2030.